

SECONDI PIATTI

Gamberi piccanti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GAMBERI 400 gr
ERBETTE MISTE (basilico, rosmarino, timo)
- 1 mazzetto
SENAPE IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
CIPOLLE 1
SALSA WORCESTERSHIRE 1 cucchiaino da
tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
BURRO 20 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mettete in una ciotola un pizzico di senape in polvere, sale e pepe e mescolate.

Pulite e lavate i gamberi, fate appassire la cipolla in olio e burro, unite i gamberi e fateli insaporire.



2 Bagnateli con lo spumante.



3 Aggiungete il mazzetto d'erbe, le spezie e la salsa Worchester.



4 Cuocete per 15 minuti a fuoco moderato, girando di tanto in tanto.

Servite caldi, con verdure al vapore o grigliate.